









## I problemi sanitari dell'Opera Balilla trattati nel 3° convegno provinciale dei medici

\_\_\_\_\_



## Nel Sindacato lavoratori del commercio tessile

Problemi trattati e necessità prospettate  
L'incremento dei tesserati - Contro le sanzioni

Domenica mattina presso la sede dell'Unione provinciale fascista lavoratori del commercio a stata tenuta, presieduta dal segretario dell'Unione, l'assemblea annuale dei dipendenti da aziende del commercio tessile.

Il segretario provinciale della categoria, camerata Muschietti, ha esposto alla numerosa assemblea l'opera svolta durante l'anno dalla Federazione nazionale che dal sindacato provinciale.

Dalla Federazione nazionale sono stati stipulati i seguenti contratti ed accordi a favore e tutela dei propri rappresentanti: contratto collettivo per la tutela dei dipendenti sindacali; contratto collettivo per la disoccupazione; contratto a favore dei disoccupati mediante ritenute sul lavoro straordinario; contratto collettivo per il riconoscimento delle aziende commerciali dell'anzianità fascista; contratto collettivo per il trattamento economico ai richiamati ed arruolati alle armi; contratti questi che sono stati in pieno applicati nella nostra Provincia.

Durante l'anno in 19 riunioni di direttorio sono state prese deliberazioni già attuate riguardanti: approvazione e raccolta contributo pro E. O. A.; offerta pro Colonia marina; richiesta d'intervento delle autorità per la disciplina degli orari; lavoro di statistica del personale dipendente dal commercio tessile; venne studiato il modo d'inserire in un nuovo contratto provinciale di lavoro per la categoria delle clausole chiarificatrici, per evitare diversità d'interpretazione; è stata chiesta la completa chiusura dei negozi la domenica anche in provincia; provvedimenti disciplinari a carico di prestatori d'opera per mancanza di comprensione sindacale e fascista; intervento presso l'organizzazione dei datori di lavoro per la tutela morale oltre che materiale del prestatore d'opera; esame del contratto nazionale per l'avvicendamento a disposizioni inerenti alla sua applicazione; è stata fatta revocare dall'Organizzazione dei datori di lavoro una disposizione riguardante un'irregolare riduzione dei salari; orari dei negozi; applicazione sabato fascista; inquadramento organizzativo; assistenza.

Il camerata Muschietti ha fatto presente che il riconoscimento del lavoro svolto è riconfermato dai lavoratori della categoria mediante una maggior adesione al Sindacato. Infatti i tesserati da 170 salgono a fine ottobre corrente anno a 231. Le vertenze fra residue a fine 1934 e presentate nel corrente anno ammontano a tre. Ne sono state trattate 30 con un recupero di lire 53.155 di queste il sono state risolte in sede di Magistratura con un recupero di lire 15.168.

Il segretario di categoria ha informato sui problemi prospettati alla Federazione nazionale per essere trattati in sede di Corporazione: rendere obbligatoria l'assunzione di personale in base ad una proporzione corrispondente al reddito delle aziende, per combattere la disoccupazione; estendere la obbligatorietà dell'assicurazione sociale, anche ai prestatori d'opera aventi retribuzione superiore alle 600 lire; ottenere la parità di diritto nel riparto delle attività fallimentari fra il lavoratore della ditta fallita ed il tutore; ottenere che il limite di età di 65 anni per la pensione delle assicurazioni sociali venga ridotto ad un limite più equo; ottenere l'accantonamento delle indennità di licenziamento a favore del lavoratore, come fondo di previdenza, con il diritto di percepire anche in caso di dimissioni dal lavoro; ottenere un provvedimento che stabilisca, con vigore retroattivo, il veto sulla riduzione dei salari in alto.

Invece nei presenti a boicottare merci e definizioni di prodotti si mesi, sanzioni.

E' stato quindi proposto ed approvato all'unanimità dall'assemblea il nuovo direttorio del Sindacato composto dai camerati: Antonio Gemelli, Isidoro Sessi, Giacomo Gori, Livio Bertoli, Angelo Mazzoli ed Ezio Mazzolini.

La relazione del segretario di categoria è approvata. Infine, dopo una discussione su argomenti che interessano la categoria, il segretario dell'Unione, elogiando l'opera svolta dal camerata Muschietti e dal suo direttorio, ha illustrato il momento attuale, l'importanza che assume la massa dei lavoratori del commercio nella lotta contro le sanzioni, l'opera che dal Regime è affidata a tali categorie, opera che deve essere pari alla fiducia ed alla stima con cui il Partito, utilizzando l'organizzazione, dimostra di avere nella forza e nella disciplina dei lavoratori del Commercio.

L'assemblea è stata iniziata e chiusa con il saluto al Duce.

### ARTEGNA

#### L'immaturo scomparsa di don Elio Molinari

L'immaturo scomparsa di don Elio Molinari - Vicario della nostra frazione di Flaiapano - avvenuta, appena trentatreenne, domenica scorsa, all'Ospedale Civile di Gemona, dopo morbo repentino, ha profondamente commosso i fedeli della sua cura e vivamente commosso tutti gli artegnesi che conoscevano il sacerdote, come un zelante pastore e fervido fascista.

Da poco più di un anno a Flaiapano, aveva subito conquistato tutta la sincera simpatia di quella popo-

queste domande 106 sono state accolte e quattro respinte. Gli ammessi all'assistenza sono stati divisi in tre categorie: refezione scolastica, rancio del popolo e sovvenzioni in genere alimentari. Alla refezione scolastica potranno anche partecipare gli alunni delle scuole, dietro versamento della retta somma di cinquanta centesimi per un'ottima ed abbondante minestra ed un pane. Al rancio del popolo tutti gli adulti sono stati ammessi e alla sovvenzione in genere qualche famiglia che si potrà trovare temporaneamente bisognosa. Si provvederà alla raccolta di fondi e di generi alimentari, presso le famiglie del Comune che verrà, come negli anni scorsi, diviso in una decina di gruppi.

### Congrega foranea

Come negli anni scorsi, oggi 19 corrente, alle ore 9, nella chiesa di San Remigio sarà celebrata una solenne officina con Messa di requiem a suffragio di tutti i sacerdoti defunti della Forania. Dopo il rito sarà tenuta la Congrega presieduta dal Vicario foraneo.

### Per la macellazione dei suini

Il Podestà avverte la popolazione che non potrà avere interesse, che l'ufficio del doio dovrà essere avvertito due giorni prima della macellazione del suino. Del pari l'ufficio sanitario dovrà essere avvertito del giorno in cui avrà luogo detta macellazione.

## C I V I D A L E

### Il concerto pro E. O. A.

Giovedì prossimo, alle ore 20.30 si svolgerà al Teatro Comunale "A. Ristori" l'annunziato concerto vocale - strumentale, con partecipazione della Banda Presidiale del Corpo d'Armata di Udine, della soprano signorina Roccaforte e del baritone Armando Preziosi.

Arremo così il piacere di vedere sulla pedana del nostro Comunale l'esimio direttore e concertatore cav. Emma Roccaforte, il quale, nel programma che qui sotto pubblichiamo, e nell'accompagnamento degli artisti saprà farci ammirare tutta la sua valentia direttiva e tutte le sue finissime interpretazioni del programma.

Gli artisti, signorina E. Roccaforte e baritone Armando Preziosi, non hanno bisogno di essere presentati al pubblico, perchè i successi dell'una e dell'altro in altri ambienti ed in altre circostanze di cui con quanta valentia sapranno intrattenere l'uditorio numeroso che interverrà alla attraente serata.

Ecco il programma: Mendelssohn, marcia nuziale (banda) - Leoncavallo, prologo dei "Pagliacci" (baritone) - Verdi, "Un bel di vedremo" della "Madama Butterfly" (soprano) -

Catalani "Danza delle ondine" della "Loreley" (banda) - Verdi, duetto, II. atto della "Traviata" (soprano e baritone) - Rossini, sinfonia del "Guglielmo Tell" (banda) - parte seconda - Schubert, I. tempo della sinfonia in sol minore "Guglielmo Tell" (banda) - Verdi, "Oh de verdi anni miei" dello "Ernani" (baritone) - Bellini, "Casta diva" della "Norma" (soprano) - Mascagni, intermezzo, dell' "Amico Fritz" (banda) - Verdi, atto III. del "Rigoletto" (banda) - Ponchielli, "La danza delle ore" della "La Gioconda" (banda).

### L'orario delle banche

Con il giorno 20 corrente le Banche locali, in ottemperanza alle direttive delle Gerarchie superiori, osserveranno il seguente orario di cassa: dalle 9 alle 12.30 e dalle 13 alle 14.30.

### S. GIOVANNI AL NATISONE

#### Contro le sanzioni

Sabato alle ore 20 nel salotto del Dopolavoro è stata tenuta la annunciata conferenza pubblica della camerata volontaria "Mutila" di guerra Federico Boti del Fascio di Udine, organizzata dal Commissario del Fascio. Erano presenti le autorità politiche e mi-

litari al completo, il Clero, i titolari, Fantini per gli Avanguardisti e Fasci Giovani, il co. Ironto presidente del Comitato comunale dell'Opera Balilla, le associazioni combattentistiche e d'invalidi, le delegazioni del Fascio Femminile, i capi settore delle Frangioni, il rappresentante del Fascio di Marziano, tutte le organizzazioni sindacali del Partito di Medezza, Villanova, Bolzano, Corno di Rosazzo, e di San Giovanni, la scolaria, gli evanguardisti e una folla di artigiani e di rurali con la fanfara musicale di Corno di Rosazzo.

Il cav. De Marco ha pronunciato nobili parole di saluto al popolo, incitandolo alla feroce resistenza e alla disciplina nella ora attuale.

La conferenza del camerata Boti, improvvisata, detta con parola chiara, facile e vibrante, a base di citazioni, di fatti storici e di avvenimenti che si seguirono dal dopo guerra ad oggi, ha ottenuto l'approvazione e l'unanime consenso dei presenti.

L'oratore ha parlato sul dovere di tutti gli italiani di rispondere alle inique sanzioni con un sentimento di orgoglio fascista, con la disciplina e l'obbedienza assoluta e intera agli ordini delle Gerarchie del Partito, per conseguire la certa e travolgente vittoria contro gli anglo-italici.

Al 32° il centro attaccò bianco-nero Breslin lancia Peresson, questa arriva in area di rigore solo ed è in procinto di tirare quando è atterrato scorrettamente da un terzo avversario. L'arbitro concede il calcio di rigore che, tirato da Dal Pont, entra il secondo punto per l'Udinese.

Al successo seguono altre azioni offensive dei locali e Breslin e Costa impegnano Pasini. Due calci d'angolo contro il Vicenza e un contro l'Udinese rimangono infruttuosi. Verso la fine il gioco rallenta il suo ritmo e non si verifica nulla di notevole da registrare.

Le squadre hanno giocato nelle seguenti formazioni:

Udinese: Tonello; Belotto e Ricci; Dal Pont, Petrosi e Mian; Peresson, Costa, Breslin, Mestroni a Cossio.

Vicenza: Pasini; Griggio e Dal Maschio; Filippi, Galla e Todecchio; Menti II, Cesaro, Spinato, Rossi e Costa.

Arbitro: Candida di Venezia.

### PRIMA DIVISIONE

#### Triestina B - Udinese B 3-3

Trieste, 10

L'animoso compagine dei cadetti bianco-neri, è riuscita, dopo una partita giocata con grande impegno, a chiudere la partita coi cadetti rosso-alabardati. La partita si è svolta allo stadio del Littorio. La squadra bianco-nera ha giocato una partita decisa, veloce e bene impostata. Il rimontare lo sventaggio di due porte iniziali, in campo avversario, è il primo ed il migliore titolo di merito che si possa rivolgere agli udinesi. I bianco-neri si sono difesi con sicurezza dagli attacchi portati dai compagni di Trevisan, hanno incassato le segnatura senza abbattersi e, al momento propizio, hanno contrattaccato con successo. L'Udinese ha giocato prevalentemente sulla difensiva, con la due mezza alla Tosolini e Di Pasquale leggermente arretrate sulla linea dei mediani e affidando le scorriere ad Abatematteo, Marini e Salsig. La tattica è pienamente riuscita e per poco le sbarette non sono tornate a casa con la vittoria.

Hanno giocato tutti bene; ma specialmente Chiarandini in difesa, l'anziano Bonino al centro dei mediani e il redidivo Abatematteo con Marini all'attacco. Dal canto loro i triestini, colte le prime due segnature, hanno voluto forse vivere sul vantaggio conquistato. Sbaglio madornale specie in considerazione che a guardia della loro rete vi era un debuttante, naturalmente un po' emozionato e che si è lasciato battere da tiri che non apparivano irresistibili, se pur presi da migliori dei triestini sono stati i due attaccanti Simonetti e Trevisan. Le prime azioni sono a favore dell'Udinese, ma tutto la palla arriva in area bianco-nera dove si ristagna per alcuni minuti; sino cioè all'11' quando Trevisan, con un forte tiro eludeva la guardia di Gori. Breve reazione udinese, quindi al 23' nuova segnatura degli alabardati ottenuta dall'ala sinistra Beorchia. A questo nuovo smacco l'Udinese reagiva con energia e al 25' perveniva al primo successo, con un prepotente tiro di Marini a conclusione di una azione in linea. Al 30' il pareggio era cosa fatta poiché Bonino, con un lungo ed improvviso tiro, batteva per la seconda volta il giovane Ulivi.

Nella ripresa l'Udinese si portava subito all'attacco e al 2' Salsig e vanti riescono a segnare personale di Abatematteo, marcava la terza porta. Raggiunto il vantaggio i bianco-neri si

chiudevano in difesa. Solamente a pochi minuti dalla fine il centro attaccò Trevisan martellava il pareggio per gli alabardati.

Lo scontro hanno giocato nelle seguenti formazioni:

Udinese: Gori; Zanussi e Chiarandini; Micheloni, Bonino e Bellina; Salsig, Di Pasquale, Abatematteo, Tosolini e Marini.

Arbitro: Raimondi di Fola.

### Palmanova - Fiumana B 0-0

Palmanova, 10

La squadra locale, per l'occasione in maglia verde, ha compiuto una prova delle più brillanti. Prima della mezz'ora Desinan - e si sa quale vitalità dia all'attacco questo giocatore infaticabile - per tutti i novanta minuti - con De Vito mezzo malato, la squadra ha saputo resistere alle ondate offensive dei fiumani e terminare la gara in crescendo riuscendo alla fine ad assestare gli avversari nella loro area. Senza riuscire però - manca ancora lo stoccatore - a concludere.

I palmarini hanno saputo opporre alle avversarie con la loro volontà. Ne è risultata una partita, anche se non priva di qualche durezza, (Pagnutti, Di Vito, Baldassi ne portano i segni) combattutissima, con spostamenti veloci di gioco.

Bisogna dire che il Palmanova comincia a farsi le ossa, perchè essa non molto tempo fa se sbagliava un calcio di rigore dopo pochi minuti di gioco, si sarebbe demoralizzata, sarebbe crollata e non avrebbe più reagito contro la sfortuna. Invece oggi ha smentito le sue tradizioni: non si è abbattuta ma ha continuato con lo stesso ritmo e terminato in bellezza.

La Fiumana è una bella squadra impietata su una Pauline che anima tutto l'attacco e su due interni e un centro. Attacco in possesso di un grado di forma perfetta. Tentenna invece in difesa. La squadra ha giocato in difesa, ma non ha saputo opporre alle manovre delle compagini.

La partita si può così definire nei suoi tratti. Il Fiume inizia l'attacco ma trova in Lazzaro e Bazzo e nel portiere Marzari, una barriera insormontabile. Poco dopo il capovolgimento della situazione. Un fallo di mano di Pagnutti frutta un rigore che, tirato da Bazzo, è parato dal portiere fiumano. Poi il gioco rimane a metà campo con alterne vicende. Verso la fine del primo tempo si registra una serie di attacchi dei fiumani; tiri di Host e dell'ala destra sono brillantemente parati al 40', 42' e 44' da Marzari.

Anche la ripresa si inizia con i fiumani all'attacco. Un tiro di Host al 4' trova il palo che salva, al 6' Ende, solo davanti a Marzari, tira fuori. I palmarini contrattaccano e al 22' e al 25' creano dei momenti pericolosi davanti al portiere fiumano e al 26' e al 28' usufruiscono di un calcio d'angolo che però rimangono senza esito. Il gioco continua senza netto predominio di una delle parti e sono all'ultimo quarto d'ora i locali, spinti dal proprio pubblico, si lanciano all'ultimo assalto ma non ottengono che tre infruttuosi calci d'angolo.

Le squadre:

Palmanova: Marzari; Lazzaro e Bazzo; Bonin, Piani Livio e Vecchiotti; Buldo, Baldassi, Di Vito, Pagnutti e Miclus.

Fiumana: Gank; Pagnutti II e Celedi; Tonconi, Pauline e Stelze; Carloni, Loich, Host, Ende e Peico.

Arbitro: De Vito di Monfalcone.

### Il Campionato nazionale di Calcio

#### I risultati

##### DIVISIONE NAZIONALE A

\*Triestina-Palermo 5-0  
\*Bologna-Roma 3-0  
\*Torino-Sampierdarena 4-0  
\*Ambrosiana-Juventus 2-0  
\*Genova-Alessandria 2-2  
\*Lazio-Milan 0-0  
\*Bari-Napoli 1-0  
\*Fiorentina-Brescia 1-0

##### DIVISIONE NAZIONALE B

\*Livorno-Verona 5-1  
\*Novara-Catania 3-0  
\*Pro Vercelli-Atalanta 2-0  
\*Lazio 3-0  
\*Messina-Spal 2-1  
\*Lucchese-Viareggio 2-1  
\*Aquila-Pistoiese 3-1  
\*Taranto-Pisa 4-1  
\*Foggia-Modena 2-1  
\*Venezia-Siena 1-0

##### DIVISIONE NAZIONALE C

Venezia-Fano 3-2  
\*Udinese-Vicenza 1-1  
\*Treviso-Mantova 1-0  
\*Fiumana-Fortimpopoli 7-1  
\*Padova-Pro Gorizia 1-0  
\*Anconitana-Jesi 2-1  
\*Rimini-Trento 2-1  
\*Rovigo-Giron 4-1

### PRIMA DIVISIONE

#### Venezia Giulia

\*Giron B-Poniziana 1-1  
\*Palmanova-Udinese B 0-0  
\*Triestina B-Fiumana B 3-3  
\*Pieris-Fortitudo 1-1  
\*Pro Gorizia B-Monfalcone 2-1

#### Le classifiche

**DIVISIONE NAZIONALE A**

Bologna	8	7	1	0	14	23
Torino	8	5	2	1	19	32
Genova	8	3	4	1	10	10
Ambrosiana	8	3	3	2	16	9
Milan	8	3	3	2	12	9
Roma	8	3	3	2	5	9
Juventus	8	3	3	2	1	9
Triestina	8	3	3	2	17	8
Napoli	8	3	3	2	10	7
Alessandria	8	2	2	4	10	13
Sampierdarena	8	2	2	4	9	17
Brescia	8	2	2	4	6	11
Fiorentina	8	2	2	4	5	13
Taranto-Pisa	8	3	0	5	10	6
Foggia-Modena	8	0	3	5	4	12
Vigevanesi-Siena	8	0	3	5	4	13

#### DIVISIONE NAZIONALE B

Livorno 10 8 1 1 31 11 17  
Novara 10 7 2 1 25 11 16  
Vercelli 10 8 0 2 16 11 16  
Lazio 10 6 2 2 20 18 14  
Lucchese 10 6 0 4 17 11 12  
Verona 10 5 2 3 18 15 12  
Catania 10 5 0 5 18 14 10  
Pistoiese 10 5 0 5 13 15 10  
Foggia 10 4 2 4 10 13 10  
Pisa 10 4 1 5 12 15 9

#### DIVISIONE NAZIONALE C

Poniziana 3 2 1 0 5 2 5  
Fiumana B 3 2 1 0 4 2 5  
Udinese B 3 2 1 0 14 8 3  
Pieris 2 1 1 1 6 4 3  
Palmanova 2 0 3 0 0 0 2  
Monfalcone 2 1 0 1 3 6 2  
Gorizia B 3 0 1 2 7 11 2  
Fortitudo 3 0 1 1 1 3 2  
Triestina B 3 0 1 1 4 3 1  
Giron B 3 0 1 2 3 6 1

## L'Udinese conquista d'autorità la vittoria sulla forte compagine vicentina

Nella Prima Divisione Udinese B e Palmanova dividono la posta con le avversarie

### Udinese - Vicenza 2-0

(Igebi). - Udinese e Vicenza si sono misurate su di un terreno non adatto per permettere loro lo sfoggio di cognizioni tecniche. I giocatori hanno dovuto adattarsi al fango ed al terreno estremamente viscido del "Moretti", ridotto in tale stato dalla pioggia che è caduta abbondante fino ad un paio d'ore prima dell'incontro.

Per la migliore attrezzatura fisica dei propri atleti la squadra ospite però, fin dai primi minuti di gioco, ha potuto adattarsi con miglior agio alle particolari condizioni del terreno e sembrava avesse dovuto predominare di fronte all'Udinese - il cui gioco è basato sull'agilità e sulla tecnica - e che quindi non poteva logicamente essere favorita. Il rapporto che la risentiva di più è appunto quello avanzato, dopo nella maggioranza da e per se leggeri. Poi, dopo pochi minuti dall'inizio, è accaduto lo incidente a Cossio, il quale da quel momento è stato costretto pressoché all'inattività. Tutto compitava, contro la squadra bianco-nera, che fra l'altro all'anno Miani mediano sinistro mentre a Petrosi era stato assegnato l'insubilito ruolo di centro sostegno.

Il pubblico, il quale nonostante il maltempo, ha voluto assistere abbastanza numeroso a questo incontro che rivestiva particolare interesse, ha avuto subito la sensazione di una giornata non fortunata per la compagine concittadina. Tuttavia si è dimostrato fiducioso. Anche gli atleti bianco-neri avevano fede nonostante tutte le avversità.

Con quattro uomini soltanto all'attacco per un po' di tempo l'Udinese si è mantenuta nella difensiva, contenendo bravamente l'assalto avversario scatenato con impeto e decisione. Ai due debuttanti non è stata concessa la possibilità di orientarsi con calma. Ma ugualmente hanno sostenuto l'esame immediatamente senza il concessero tirocinio - con grande generosità collaborando alla pari con Dal Pont ed il terzetto estremo. A questi due giocatori, nei quali erano puntati gli

occhi di tutti, si deve forse se la squadra ha riconquistato - dopo un periodo iniziale d'incertezza - fiducia in se ed a poco a poco si è creata da dominata a dominatrice.

La vittoria infine ottenuta è stata quanto mai meritata. Il tempo è stato di fatto marcia bianco-nera e nell'ultimo quarto d'ora si può dire che in campo esistesse una squadra sola. Infatti gli ospiti esauriti dalla faticosa ma pura attività durante la prima parte dell'incontro, apparivano - più che demoralizzati dai due punti subiti - proprio stremati dalla fatica. Mentre i loro avversari, pienamente inferiori, ma più tattici e generosi, continuavano a minacciare la rete di Pasini cercando di consolidare la più bella vittoria della annata.

Tutti, indistintamente, i giocatori bianco-neri, hanno collaborato al successo comune nel modo più encomiabile, e sarebbe ingeneroso citare l'uno piuttosto dell'altro. Da Tonello, il quale ha saputo mantenere inviolata la propria rete, a Belotto e Ricci, interpreti decisi, ai tre mediani Dal Pont, Petrosi e Miani, i quali non hanno potuto concedersi un attimo di sosta, prodighi nel arginare l'irruenza delle offensive avversarie che a sostenere il menomato attacco. In questo reparto Peresson, Costa e Mestroni hanno contrappeso con vantaggio il gioco manovrato a quello rude impostato prevalentemente dagli avversari. Al centro, Breslin, si è prodigato con impegno ma il suo gioco robusto ha trovato questa volta il contrappeso della stessa caratteristica e perciò non ha potuto imporsi. Inoltre molte volte si è visto l'attaccante perdonare scattare con leggero ritardo ed anche troppo spesso - ricevere la risposta all'obiettivo. E con dei terzini decisi e veloci come si sono dimostrati Griggio e Dal Maschio bastava qualunque attimo d'incertezza per vedersi inesorabilmente soffrire la palla. Con tutto ciò Breslin è stato un animatore e colui che ha maggiormente tenuto sul piede del "chi va là" la difesa vicentina. Infatti il compito di non concedere tregua alla "estrema"

avversaria, è stato affidato a più dire quasi esclusivamente al centro d'attacco ed a Peresson; Costi invece, impossibilitato a partecipare al gioco, si teneva pazientemente in posizione di agguato, in attesa dell'occasione; che alla fine non è mancata. Mestroni e Costa - gli organizzatori - come il solito si sono mantenuti in posizione leggermente arretrata completando il lavoro della mediana che è stato prevalentemente difensivo e distruttore. Essi, mantenendo contatto con i mediani, hanno messo l'ordine all'efficace lavoro di distruzione di questi contenendo il passaggio dalla difensiva alla offensiva. Sono stati prodighi e tecnicamente superiori ad ogni elogio.

L'incontro Udinese-Vicenza per gli sportivi locali rivestiva un'importanza sia speciale prescindendo dalla importanza delle due squadre e dalla posizione nella classifica del girone. Si trattava di sapere se l'annoso problema della mediana - apparso più urgente dopo l'ultima prova di Bonino a Venezia - avesse trovato la giusta soluzione con il passaggio di Petrosi al centro e l'innesto di Miani a laterale. Abbiamo già accennato che i due atleti non hanno sfiorato; specie se si considera che erano al loro debutto.

Miani, al principio, ha navigato senza bussola ma a poco a poco si è rimesso e valendosi della sua robustezza non ha sfiorato nei confronti diretti. Il terreno pesante, per lui, è stato forse un bene perché ci sembra che su terreno normale - con relativi ribaltamenti della palla e gioco più manovrato - si trovasse più impacciato. Non si dovrebbe però, almeno per ora, tentare altri esperimenti perché in quindici giorni - che tanti ne mancano al prossimo incontro di campionato - potrà affinarsi ed affettarsi al gioco dei compagni. Dal canto suo Petrosi si è dimostrato abiliissimo e di buon rendimento nel lavoro difensivo. Però non distribuisce che raramente con criterio, ma anche lui avrà modo di migliorarsi nello specialissimo ruolo.

La mediana attuale non è però propriamente l'ideale ma può sempre affrontare qualsiasi pro-

La palla è all'Udinese ma inizialmente si registra un certo predominio della squadra ospite che è formata da atleti più prestanti e che quindi si adattano più facilmente a giocare nel fango e sul terreno viscido. Ma in seguito le squadre si equivalgono. Si devono però registrare due pericolosissime azioni sotto la porta udinese che sono state respinte favorevolmente in modo micidioso rispettivamente da Dal Pont e da Ricci. Nessun tiro in porta degno di rilievo; i portieri sono stati chiamati in causa soltanto in occasioni di mischie e di calci d'angolo. Al 10', dopo una veloce discesa, Cossio, mentre stava per eseguire il tiro, si scontra con Dal Maschio e rimane azzeppato. Il primo tempo è rimasto con le reti inviolate.

Anche all'inizio della ripresa sono gli ospiti a condurre la danza. Ma per breve durata. Al 7' l'Udinese è costretta in angolo che però rimane infruttuoso. In seguito i locali assumono a loro volta il comando impegnando seriamente l'avversaria. Una bella azione fra Spinato, Rossi e Costa, porta la minaccia vicino a Tonello. Al 13' altro calcio d'angolo contro l'Udinese con intervento di pugno del portiere udinese.

La palla va al centro e dopo un breve palleggio dalla mediana parte un "allungo" che magda la palla a Cossio il quale, non potendo partecipare efficacemente al gioco, dopo l'infortunio si è sempre mantenuto in posizione di agguato. L'occasione è propizia a Cossio facendo sforzi evidenti per vincere il dolore scatta deciso: riesce ad eludere Dal Maschio ed a scoccare il tiro da pochi metri. Il pallone raso terra, s'insacca nell'angolo destro della porta di Pasini. Il punto è stato segnato al 14'. Immediata reazione degli ospiti i quali si installano per qualche minuto nella metà campo udinese. Ma le difese udinesi e salda e vani riescono i tentativi piuttosto disordinati - dei vicentini. Questi, anzi, incominciano ad accusare la fatica ed a poco a poco retrocedono in difesa. Ad abbattere maggiormente gli ospiti avviene la giusta espulsione del mediano Filippi il quale ha violentemente atterrato Mestroni. Anche l'udinese Cossio, però, abbandona contemporaneamente il campo.

ReBurlone

## Radionarelli

Rivendita autorizzata per il Friuli

UDINE Via Vitt. Veneto 44

Tel. 6.83



# LA VITA CITTADINA

## L'assistenza invernale

Accordi sulle provvidenze da adottare - Le refezioni scolastiche - Il Natale del Duca

Sotto la presidenza del Vicepresidente del comitato provinciale Opere Assistenziali, e presenti il dott. Placereani e l'ingegner del Fascio, il Gruppo Rionale, il Fascio Femminile, i fiduciari e i fiduciari del Gruppo Rionale, sabato scorso sono stati presi accordi sull'attività da svolgere riguardo all'assistenza invernale.

Il vice presidente del Comitato provinciale, dott. Mozi, premesso che le relative modalità si uniformeranno in via generale e quelle con le quali si svolge l'assistenza nello scorso anno, ha comunicato alcune nuove forme di provvidenza da attuarsi nella presente gestione.

In quattro centri della città sarà provvisto a distribuire la refezione scolastica: gli alunni beneficiari si calcolano in numero di ottocento. Naturalmente, nell'assegnare i sussidi alle famiglie, sarà tenuto conto del beneficio della refezione a favore dei figli.

Il "pacco viveri" sarà confezionato tenendo conto della necessità di fornire prodotti unicamente nazionali, a partire dal criterio di mantenere questi sussidi in natura nei limiti della possibilità finanziaria; non tali da permettere larghezze o speranze.

Sarà inoltre organizzato il Natale del Duca a favore esclusivo dei figli dei richiamati e degli operai che si trovano in Africa Orientale.

## G. U. F.

### Corsi di lingue estere

Presi accordi con l'Associazione fascista scuola media, il Gruppo universitario fascista, frulano istituto anche quest'anno i corsi serali di lingue straniere. Inizieranno il 25 novembre e si chiuderanno il 25 maggio. L'insegnamento si impartirà in due corsi: l'uno per chi ignora completamente la lingua che vuole studiare; l'altro per chi abbia già qualche nozione in materia. Le lezioni, settimanali, si terranno alle ore 20,30.

Per le iscrizioni ed ogni informazione rivolgersi alla segreteria del Guf ogni giorno dalle ore 15 alle 18.

Termine per le iscrizioni il 22 novembre.

### Opera Nazionale Belli

#### Nomine

L'ufficio stampa e propaganda del comitato provinciale comunale che con deliberazione in data 15 novembre, il direttore didattico Carlo Chierago è stato nominato presidente del comitato comunale di S. Pietro al Natisone.

Con deliberazione in data 16 novembre il comitato provinciale ha nominato il camerata Vittorio Serra presidente del comitato comunale di Basiliano.

### Nel Fascio Femminile

#### I corsi di lavoro e di cultura

Ricordiamo alle interessate che domani si apriranno i Corsi di lavoro femminile e di cultura. Le giovani Italiane che ancora non avessero provveduto all'iscrizione, non tardino a farlo, in vista dei vantaggi morali e materiali che questa forma di assistenza offre alle organizzate: acquistare conoscenze e abilità indispensabili a una giovinezza, che sarà futura madre di famiglia, e ciò con il massimo sacrificio pecuniario, non è vantaggio lieve; anzi possiamo dire che è vera provvidenza.

Per le iscrizioni rivolgersi alla Segreteria in via Manzoni 5 dalle 9 alle 16,30 di ogni giorno.

### Conversazioni per gli ufficiali del Genio in congedo

La sezione Arma del Genio comunica che presso la sede dell'11. Regg. Genio, ufficiali superiori svolgeranno una serie di conversazioni tecniche professionali, iniziando da sabato 23 corr., alle ore 16,30. Gli ufficiali sono invitati ad intervenire. Eventuali istruzioni in merito saranno comunicate agli interessati, presso la sezione, via Manin 9, nei giorni di lunedì e venerdì dalle ore 20,30 alle 22.

### Nelle Aziende del Credito

#### L'orario dell'Unione Triestina

La delegazione di Udine della Confederazione Fascista delle Aziende del Credito e della Assicurazione comunica che l'orario degli uffici dell'Unione Interprovinciale di Trieste è stato così fissato: dalle 9 alle 12,30, e dalle 13 alle 16,30; il sabato, dalle 9 alle 12,30.

### Il Consiglio dell'Accademia stabilisce la prossima attività

Si è riunito il consiglio dell'Accademia di Udine per discutere diversi argomenti relativi all'andamento interno del sodalizio e predisporre il programma che l'Accademia svolgerà nella sua attività del 1935-36.

È stato pure disposto che la prossima adunanza pubblica abbia luogo entro il corrente mese.

## La Rendita 5 %

### Oltre 80 milioni

Le sottoscrizioni al nuovo Prestito affluite a tutto ieri alla Tesoreria provinciale, ammontano a lire 8.160.300.

### Oro alla Patria

Ieri, primo giorno di applicazione delle sanzioni, sono stati effettuati particolarmente numerosi versamenti di oro e argento. Al Segretariato Federale sono pervenuti infatti, anche le seguenti offerte:

Maria Blasutig di Udine, due medaglie di benemerenza gr. 29,80 oro; Olivino Mauro 2 medaglie d'argento, premi di studio gr. 37; Francesco Romano oggetti vari d'argento gr. 195; Elisa Vogli di S. Pietro al Natisone oro gr. 35,40 e argento gr. 70; Fascio di Faurer, oro offerto da diversi gr. 127,40, argento gr. 1432; N. N. una moneta russa gr. 8,50 oro;

### Laipacco riconsacra la fede e la volontà nell'esaltazione dei suoi 26 Caduti

#### L'inaugurazione del gagliardetto degli artiglieri

Dinanzi alle Scuole della borgata, recatisi in corteo, i reduci, le Camicie nere e il popolo si sono raccolti domenica a Laipacco intorno al pila che tramanda alla venerazione i nomi dei 26 Caduti nella grande guerra. E, onorando la memoria di quei prodi, si è voluto anche affidare ad una lampada votiva, che arde alla sommità del pila, l'omaggio per i combattenti in Africa Orientale.

L'incostanza del tempo che ha disturbato con serosi di pioggia la cerimonia, non ha affievolito il ritorno celebrativo.

In serrato cerchio alle 10 facevano corona al monumento - che con la dedica: «Laipacco ai suoi Caduti - 1915-1918» - e il motto: «Così la Patria con onore si serve», detta dal Segretario Federale amministrativo, reca i 26 nomi - le rappresentanze ed i gerarchi.

Col prof. Zanotti, del Direttorio Federale, c'erano il vice Podestà e presidente della sezione Mutuali, il fiduciario del Gruppo Rionale, dirigenti e rappresentanti delle Associazioni combattentistiche dei reduci, dei volonteri, dei reduci di Danimarca, dei Fanti, delle Cravatte rosse, degli Alpini in congedo, dell'Arma del Genio e delle organizzazioni fasciste locali, fra cui il Popolavoro che da un anno è in notevole attività.

Il labaro provinciale dell'Associazione Arma d'Artiglieria, scortato dal Direttore, è conformato da vari gagliardetti delle sezioni viciniori e accompagna l'inaugurazione in segno di omaggio.

La benedizione al monumento ai Caduti ed al nuovo gagliardetto del Nucleo degli artiglieri in congedo è impartita dal parroco del paese mons. Ermenegodo Quenari, che prima aveva celebrato la Messa, in sacrestia accompagnando il rito sacro con un breve discorso esaltando il sacrificio dei caduti e auspicando alle fortune della Patria.

Nell'appello col rito fascista, dei Caduti di Laipacco, il popolo riconosce la sua fede e la sua devozione, mentre la musica eseguisce l'Inno al Piave e i gagliardetti si alzano in segno di omaggio.

Segue la deposizione, ai piedi del pila, dell'area fiorita che lo corona, delle corone d'alloro dedicate dal Gruppo Rionale e dal Popolavoro di Laipacco.

Il fiduciario del Gruppo Rionale, camerata Nino Gamberini sottolinea il significato del rito pronunciando un breve discorso nel quale dice la esaltazione del sacrificio per la Patria e invia un saluto augurale ai combattenti in Africa Orientale.

La benedizione al monumento ai Caduti ed al nuovo gagliardetto del Nucleo degli artiglieri in congedo è impartita dal parroco del paese mons. Ermenegodo Quenari, che prima aveva celebrato la Messa, in sacrestia accompagnando il rito sacro con un breve discorso esaltando il sacrificio dei caduti e auspicando alle fortune della Patria.

Nell'appello col rito fascista, dei Caduti di Laipacco, il popolo riconosce la sua fede e la sua devozione, mentre la musica eseguisce l'Inno al Piave e i gagliardetti si alzano in segno di omaggio.

Segue la deposizione, ai piedi del pila, dell'area fiorita che lo corona, delle corone d'alloro dedicate dal Gruppo Rionale e dal Popolavoro di Laipacco.

Il fiduciario del Gruppo Rionale, camerata Nino Gamberini sottolinea il significato del rito pronunciando un breve discorso nel quale dice la esaltazione del sacrificio per la Patria e invia un saluto augurale ai combattenti in Africa Orientale.

La benedizione al monumento ai Caduti ed al nuovo gagliardetto del Nucleo degli artiglieri in congedo è impartita dal parroco del paese mons. Ermenegodo Quenari, che prima aveva celebrato la Messa, in sacrestia accompagnando il rito sacro con un breve discorso esaltando il sacrificio dei caduti e auspicando alle fortune della Patria.

Nell'appello col rito fascista, dei Caduti di Laipacco, il popolo riconosce la sua fede e la sua devozione, mentre la musica eseguisce l'Inno al Piave e i gagliardetti si alzano in segno di omaggio.

Segue la deposizione, ai piedi del pila, dell'area fiorita che lo corona, delle corone d'alloro dedicate dal Gruppo Rionale e dal Popolavoro di Laipacco.

Il fiduciario del Gruppo Rionale, camerata Nino Gamberini sottolinea il significato del rito pronunciando un breve discorso nel quale dice la esaltazione del sacrificio per la Patria e invia un saluto augurale ai combattenti in Africa Orientale.

La benedizione al monumento ai Caduti ed al nuovo gagliardetto del Nucleo degli artiglieri in congedo è impartita dal parroco del paese mons. Ermenegodo Quenari, che prima aveva celebrato la Messa, in sacrestia accompagnando il rito sacro con un breve discorso esaltando il sacrificio dei caduti e auspicando alle fortune della Patria.

Nell'appello col rito fascista, dei Caduti di Laipacco, il popolo riconosce la sua fede e la sua devozione, mentre la musica eseguisce l'Inno al Piave e i gagliardetti si alzano in segno di omaggio.

Segue la deposizione, ai piedi del pila, dell'area fiorita che lo corona, delle corone d'alloro dedicate dal Gruppo Rionale e dal Popolavoro di Laipacco.

Il fiduciario del Gruppo Rionale, camerata Nino Gamberini sottolinea il significato del rito pronunciando un breve discorso nel quale dice la esaltazione del sacrificio per la Patria e invia un saluto augurale ai combattenti in Africa Orientale.

La benedizione al monumento ai Caduti ed al nuovo gagliardetto del Nucleo degli artiglieri in congedo è impartita dal parroco del paese mons. Ermenegodo Quenari, che prima aveva celebrato la Messa, in sacrestia accompagnando il rito sacro con un breve discorso esaltando il sacrificio dei caduti e auspicando alle fortune della Patria.

Nell'appello col rito fascista, dei Caduti di Laipacco, il popolo riconosce la sua fede e la sua devozione, mentre la musica eseguisce l'Inno al Piave e i gagliardetti si alzano in segno di omaggio.

## Non abbiamo bisogno dei prodotti del paese sanzionati: abbiamo bisogno di aumentare il consumo dei prodotti nazionali.

Il dramma della chiesa greca

Interessante la seconda conferenza tenuta domenica sera per la Scuola di cultura cattolica da S. E. mons. Celso Costantini, che ha parlato sul tema: «Il dramma della Chiesa greca».

Rilevato come vi sia una vigorosa rinascita di studi e di opera missionaria e come la Chiesa non dimentichi il problema della riunione dei cristiani ortodossi che sommano a 150 milioni, il conferenziere, prendendo lo spunto dal discorso sull'Acropoli, svelando agli udienti il Dio ignoto, parla della grande pietà della Chiesa greca e, in genere, della Chiesa ortodossa staccatasi da Roma.

Dice mons. Costantini: «I critici razionalisti per spiegare il fatto meraviglioso dell'espansione del Cristianesimo, hanno formulato una teoria che si può enunciare così: La filosofia greca e la mistica ellenistica hanno elevato il Cristianesimo non sarebbe che un germe asiatico, il quale è stato trapiantato e ha potuto fiorire e vigorizzare nel clima e nel suolo della cultura ellenistica. E' un sofisma: si scambia la causa occasionale e strumentale con la causa efficiente. Non si deve parlare di ellenizzazione del Cristianesimo ma piuttosto di cristianizzazione dell'ellenismo. La Chiesa greca aveva una propria liturgia in lingua greca e fiori e prosperò finché rimase unita con Roma. Fu travolta nel nono secolo dallo scisma».

La scisma, preso pretesto da dissensi dogmatici e disciplinari contro la Chiesa di Roma. Si accusava questa di aver aggiunto nel «Credo» la frase «filioque»; di adoperarsi per l'Eucaristia pane azimato; di sacralità rimpoverita dell'uso dei sacerdoti di radersi la barba, di servitù di vesti episcopali di seta; di mangiarla tartaruga; di aver introdotto il celibato dei clero, ecc. Quelle vecchie ventine accuse si accrebbero poi con i secoli ed oggi superano il centinaio. Ma questi dissensi teologici e disciplinari non sono che volgarità e falsificazioni camuffate da zelo religioso. Le vere ragioni dello scisma, sia nel passato come nel presente, vanno ricercate nello spirito di superbia e di rivolta, nei vecchi antagonismi politici, nell'accecata rivalità politica di Bisanzio contro Roma, in antagonismi di cultura e anche in bassi interessi materiali. Il dominio latino in Oriente non ha fatto che scavar più profondo l'abisso tra gli Ortodossi e la Chiesa di Roma. La massa ortodossa nulla sa dei dissensi teologici, ma nutre una profonda avversione contro Roma: e al fondo di questa avversione non si trova che un esasperato nazionalismo. Il nazionalismo della Chiesa ortodossa ha portato le diverse Chiese staccatesi da Roma ad aderire servilmente ai governi del proprio paese: tanto che queste povere Chiese ortodosse sono diventate strumenti servili della politica interna dei diversi paesi ortodossi.

Questo è il dramma della Chiesa greca, questo è il dramma di tutte le Chiese separate da Roma: è il dramma del figlio prodigo, «Nel 1924 - conclude mons. Costantini - io mi recai a Harbin per consacrare il vescovo di Wladivostok. L'arcivescovo, Metodio, ortodosso, inviò due archimandriti e salutarmi alla stazione. Poi vidi l'Arcivescovo. Era un venerando vecchio: la catastrofe della Chiesa russa aveva incavato nel suo volto i segni di un ineffabile dolore e di una tremenda disillusione. «Preghiamo per l'Unità», egli disse «ma non facciamo polemiche astiose: non dobbiamo ingiuriarci».

E' appunto questo - risposi - il pensiero del Santo Padre. Harbin era pieno di russi bianchi, rifugiati dalla Russia: davano la immagine dei tragici deliranti che un vasto naufragio rigetta alla sponda. Incontrai alla missione cattolica di una città vicina un vecchio generale dello Czar, che dall'ortodossia era passato al Cattolicesimo. Mi prese le mani in una stretta convulsa e, volendo

ripreso dal prof. Zanotti il quale, dopo avere recato l'adesione del Segretario Federale incite alla più gagliarda resistenza contro le sanzioni.

Ed ancora vibra nella voce del popolo e nello squillare della musica, l'entusiasmo e la fierezza, nella volontà di difendere ed essere digni della gloria che i Caduti irradiano nel cielo della Patria.

Il fiduciario del 3. Gruppo Rionale, E. Beltrami, abbellendo la usanza di ringraziare particolarmente, e ciò in armonia alle disposizioni contro le sanzioni per la economia della carta, a nome anche del Comitato pro monumento e dei fructuisti di Laipacco, compie il dovuto di porgere un vivo ringraziamento a tutte le autorità politiche ed ecclesiastiche, alle rappresentanze delle Associazioni combattentistiche ed a quanti con il loro intervento e con la loro opera contribuiscono a rendere più solenne la cerimonia della inaugurazione del monumento ai Caduti di Laipacco. Un particolare ringraziamento rivolge all'autorità Militare per la concessione della Banda Presidiale.

Altre modificazioni nell'orario ferroviario del 20 corrente

Fra le modificazioni d'orario che andranno in vigore sulle varie linee ferroviarie dal giorno 20 corrente, rileviamo le seguenti:

Il treno diretto 506 Udine-Venezia sarà ritardato assumendo il nuovo orario Udine (12,20) - Treviso (14,13) - Venezia S. L. (14,55). Sarà inoltre ritardato il treno diretto 502 Venezia S. L. (10,7) - Udine (12,50).

Sulla linea Casarsa - Motta di Livenza sarà anticipata la partenza dell'A 898 alle 12,10 con arrivo a Casarsa alle 12,51.

Sulla Gemona-Casarsa sarà soppresso il treno A 895 Gemona (4,50) - Casarsa (5,58) ed in sua vece verrà ritardato il treno A 879 anticipandone l'orario come segue: Gemona (7,5) - Casarsa (8,14).

### Il nuovo orario della Società Alpina

Da ieri, per economia di combustibile e di luce l'orario del Gagliardetto di lettura della Società Alpina sarà così ridotto: dalle ore 9 alle 12 e dalle 13,30 alle 21,30.

Per la circolazione dei libri della biblioteca l'orario diurna resta invariato: l'orario serale è dalle ore 20,30 alle 21,30. Uguali riduzioni si applicano all'orario dell'ufficio del Touring Club Italiano, gestito dalla sede sociale.

### Alle Opere assistenziali

Per onorare la memoria del cav. Vittorio Scala, all'E. O. provinciale sono pervenute le seguenti offerte: co. Ugo Bellavista, comm. Maurizio Hoffmann, avv. Italo Della Schiava, avv. Giovanni Stingeri, co. Bernardo Macola lire 10 ciascuno.

Sono pervenute le seguenti offerte a mezzo del giornale «Il Popolo del Friuli»: per onorare la memoria del cav. Vittorio Scala, la famiglia Scala lire 1000; Luigi Agnola lire 10; dott. Alessandro Franchi lire 10; dott. Enrico 10. Per onorare la memoria di Giovanni Colagatti: Sant' Enrico lire 10; rag. Carlo Quarina 10; rag. Aurelio Migliorini 10.

Il Segretario Federale ringrazia.

Laurea. Carlo Morosini, ventunenne, figlio dell'avv. nob. Antonio Morosini, si è laureato in giurisprudenza all'Università di Bologna col massimo dei voti e lode, discutendo brillantemente con S. E. il sen. prof. Leicht, una tesi in storia del diritto italiano, su «Le Diete del Regno Longobardo» e l'italico dal VII al XIII secolo. I nostri vivi saluti.

### Re Burlone

Laurea. Carlo Morosini, ventunenne, figlio dell'avv. nob. Antonio Morosini, si è laureato in giurisprudenza all'Università di Bologna col massimo dei voti e lode, discutendo brillantemente con S. E. il sen. prof. Leicht, una tesi in storia del diritto italiano, su «Le Diete del Regno Longobardo» e l'italico dal VII al XIII secolo. I nostri vivi saluti.

### BORSE per acqua calda

grandi - di nuovo arrivo - freschissime

QUALITA' GARANTITA

caduna L. 11,00

NUOVO REGRADO ARTIFICI SANT'IVAN

Via Vittorio Veneto 30

Tel. 11-4 - UDINE

G. Faccin

## CONFERENZE

### Il dramma della chiesa greca

Interessante la seconda conferenza tenuta domenica sera per la Scuola di cultura cattolica da S. E. mons. Celso Costantini, che ha parlato sul tema: «Il dramma della Chiesa greca».

Rilevato come vi sia una vigorosa rinascita di studi e di opera missionaria e come la Chiesa non dimentichi il problema della riunione dei cristiani ortodossi che sommano a 150 milioni, il conferenziere, prendendo lo spunto dal discorso sull'Acropoli, svelando agli udienti il Dio ignoto, parla della grande pietà della Chiesa greca e, in genere, della Chiesa ortodossa staccatasi da Roma.

Dice mons. Costantini: «I critici razionalisti per spiegare il fatto meraviglioso dell'espansione del Cristianesimo, hanno formulato una teoria che si può enunciare così: La filosofia greca e la mistica ellenistica hanno elevato il Cristianesimo non sarebbe che un germe asiatico, il quale è stato trapiantato e ha potuto fiorire e vigorizzare nel clima e nel suolo della cultura ellenistica. E' un sofisma: si scambia la causa occasionale e strumentale con la causa efficiente. Non si deve parlare di ellenizzazione del Cristianesimo ma piuttosto di cristianizzazione dell'ellenismo. La Chiesa greca aveva una propria liturgia in lingua greca e fiori e prosperò finché rimase unita con Roma. Fu travolta nel nono secolo dallo scisma».

La scisma, preso pretesto da dissensi dogmatici e disciplinari contro la Chiesa di Roma. Si accusava questa di aver aggiunto nel «Credo» la frase «filioque»; di adoperarsi per l'Eucaristia pane azimato; di sacralità rimpoverita dell'uso dei sacerdoti di radersi la barba, di servitù di vesti episcopali di seta; di mangiarla tartaruga; di aver introdotto il celibato dei clero, ecc. Quelle vecchie ventine accuse si accrebbero poi con i secoli ed oggi superano il centinaio. Ma questi dissensi teologici e disciplinari non sono che volgarità e falsificazioni camuffate da zelo religioso. Le vere ragioni dello scisma, sia nel passato come nel presente, vanno ricercate nello spirito di superbia e di rivolta, nei vecchi antagonismi politici, nell'accecata rivalità politica di Bisanzio contro Roma, in antagonismi di cultura e anche in bassi interessi materiali. Il dominio latino in Oriente non ha fatto che scavar più profondo l'abisso tra gli Ortodossi e la Chiesa di Roma. La massa ortodossa nulla sa dei dissensi teologici, ma nutre una profonda avversione contro Roma: e al fondo di questa avversione non si trova che un esasperato nazionalismo. Il nazionalismo della Chiesa ortodossa ha portato le diverse Chiese staccatesi da Roma ad aderire servilmente ai governi del proprio paese: tanto che queste povere Chiese ortodosse sono diventate strumenti servili della politica interna dei diversi paesi ortodossi.

Questo è il dramma della Chiesa greca, questo è il dramma di tutte le Chiese separate da Roma: è il dramma del figlio prodigo, «Nel 1924 - conclude mons. Costantini - io mi recai a Harbin per consacrare il vescovo di Wladivostok. L'arcivescovo, Metodio, ortodosso, inviò due archimandriti e salutarmi alla stazione. Poi vidi l'Arcivescovo. Era un venerando vecchio: la catastrofe della Chiesa russa aveva incavato nel suo volto i segni di un ineffabile dolore e di una tremenda disillusione. «Preghiamo per l'Unità», egli disse «ma non facciamo polemiche astiose: non dobbiamo ingiuriarci».

E' appunto questo - risposi - il pensiero del Santo Padre. Harbin era pieno di russi bianchi, rifugiati dalla Russia: davano la immagine dei tragici deliranti che un vasto naufragio rigetta alla sponda. Incontrai alla missione cattolica di una città vicina un vecchio generale dello Czar, che dall'ortodossia era passato al Cattolicesimo. Mi prese le mani in una stretta convulsa e, volendo

ripreso dal prof. Zanotti il quale, dopo avere recato l'adesione del Segretario Federale incite alla più gagliarda resistenza contro le sanzioni.

Ed ancora vibra nella voce del popolo e nello squillare della musica, l'entusiasmo e la fierezza, nella volontà di difendere ed essere digni della gloria che i Caduti irradiano nel cielo della Patria.

Il fiduciario del 3. Gruppo Rionale, E. Beltrami, abbellendo la usanza di ringraziare particolarmente, e ciò in armonia alle disposizioni contro le sanzioni per la economia della carta, a nome anche del Comitato pro monumento e dei fructuisti di Laipacco, compie il dovuto di porgere un vivo ringraziamento a tutte le autorità politiche ed ecclesiastiche, alle rappresentanze delle Associazioni combattentistiche ed a quanti con il loro intervento e con la loro opera contribuiscono a rendere più solenne la cerimonia della inaugurazione del monumento ai Caduti di Laipacco. Un particolare ringraziamento rivolge all'autorità Militare per la concessione della Banda Presidiale.

Altre modificazioni nell'orario ferroviario del 20 corrente

Fra le modificazioni d'orario che andranno in vigore sulle varie linee ferroviarie dal giorno 20 corrente, rileviamo le seguenti:

Il treno diretto 506 Udine-Venezia sarà ritardato assumendo il nuovo orario Udine (12,20) - Treviso (14,13) - Venezia S. L. (14,55). Sarà inoltre ritardato il treno diretto 502 Venezia S. L. (10,7) - Udine (12,50).

Sulla linea Casarsa - Motta di Livenza sarà anticipata la partenza dell'A 898 alle 12,10 con arrivo a Casarsa alle 12,51.

Sulla Gemona-Casarsa sarà soppresso il treno A 895 Gemona (4,50) - Casarsa (5,58) ed in sua vece verrà ritardato il treno A 879 anticipandone l'orario come segue: Gemona (7,5) - Casarsa (8,14).

### Il nuovo orario della Società Alpina

Da ieri, per economia di combustibile e di luce l'orario del Gagliardetto di lettura della Società Alpina sarà così ridotto: dalle ore 9 alle 12 e dalle 13,30 alle 21,30.

Per la circolazione dei libri della biblioteca l'orario diurna resta invariato: l'orario serale è dalle ore 20,30 alle 21,30. Uguali riduzioni si applicano all'orario dell'ufficio del Touring Club Italiano, gestito dalla sede sociale.

### Alle Opere assistenziali

Per onorare la memoria del cav. Vittorio Scala, all'E. O. provinciale sono pervenute le seguenti offerte: co. Ugo Bellavista, comm. Maurizio Hoffmann, avv. Italo Della Schiava, avv. Giovanni Stingeri, co. Bernardo Macola lire 10 ciascuno.

Sono pervenute le seguenti offerte a mezzo del giornale «Il Popolo del Friuli»: per onorare la memoria del cav. Vittorio Scala, la famiglia Scala lire 1000; Luigi Agnola lire 10; dott. Alessandro Franchi lire 10; dott. Enrico 10. Per onorare la memoria di Giovanni Colagatti: Sant' Enrico lire 10; rag. Carlo Quarina 10; rag. Aurelio Migliorini 10.

Il Segretario Federale ringrazia.

Laurea. Carlo Morosini, ventunenne, figlio dell'avv. nob. Antonio Morosini, si è laureato in giurisprudenza all'Università di Bologna col massimo dei voti e lode, discutendo brillantemente con S. E. il sen. prof. Leicht, una tesi in storia del diritto italiano, su «Le Diete del Regno Longobardo» e l'italico dal VII al XIII secolo. I nostri vivi saluti.

### BORSE per acqua calda

grandi - di nuovo arrivo - freschissime

QUALITA' GARANTITA

caduna L. 11,00

NUOVO REGRADO ARTIFICI SANT'IVAN

Via Vittorio Veneto 30

Tel. 11-4 - UDINE

G. Faccin

## STATO CIVILE DI UDINE

17-18 Novembre 1935 XIV

Nati: 2

Morti: 7

Matrimoni: 10

Riassunto settimanale

dall' 11 al 17 novembre

Nati: 28

Morti: 18

Matrimoni: 17

## Le acque pubbliche

### Dichiarazioni di utenza

L'intendenza di Finanza ricorda agli utenti di acque pubbliche che col 31 dicembre scade il termine per la presentazione, ove non vi abbiano ottenuto, delle dichiarazioni di utenza, agli effetti della formazione e del completamento del catasto delle utenze da parte della amministrazione finanziaria, e ciò a norma dell'articolo 5 del Testo Unico delle leggi sulle acque e sugli impianti elettrici, approvato con R. D. 11 dicembre 1933 n. 1775. Tale nuovo termine è assolutamente improrogabile, e gli utenti, che ometteranno o ritarderanno la dichiarazione di utenza, saranno senz'altro puniti con l'ammenda da lire 100 a lire 1000.

La dichiarazione di utenza deve essere redatta in appositi moduli forniti dall'amministrazione finanziaria, e che vanno richiesti al podestà del comune in cui si trovano le opere di presa della derivazione o l'opificio situato su acque pubbliche.

### Pitture di guerra

ed una Mostra goriziana

Dal 21 aprile al 24 maggio XIV, si svolgerà in Gorizia una Mostra di fotografie di guerra con speciale riguardo ai campi di battaglia di Gorizia e dell'Isonzo.

Durante quel periodo nel locale della Mostra saranno esposti quadri e disegni atti a illustrare con la riproduzione originale di guerra, a episodi, l'eroismo del soldato, soldato e il grande sforzo compiuto dall'Italia durante la guerra di redenzione.

Gli artisti friulani iscritti che volessero aderire a questa iniziativa esponendo i propri lavori, potranno prendere visione del regolamento presso la sede del Sindacato delle Arti, via Aquileia 3, per quella che non risiedono in città a loro richiesta saranno dati per iscritto gli schiarimenti necessari.

### Un nuovo tipo di sale

scelto da cucina

L'amministrazione del monopolio, con recente disposizione ha provveduto ad estendere alla nostra città la vendita di un nuovo tipo di sale denominato «Sale scelto da cucina» al prezzo per il pubblico di L. 1,70 il Kg. Lo smercio di questo sale è già stato iniziato in tutte le rivendite di generi di monopolio della città ed è ceduto esclusivamente in sacchetti di carta da mezzo Kg. forniti dalle rivendite stesse.

Il nuovo prodotto, offerto dal monopolio per l'accuratezza della scelta, l'ottima qualità e la sua assoluta convenienza incontrerà senza dubbio il favore del pubblico.

Per facilitare il lavoro ed il regolare, giornaliero servizio di consegna agli esercenti, avvertito che in tutti i comuni delle provincie di Udine e Gorizia assero depositari o centri di distribuzione per la mirabolante acqua delle Regie Fonti di REGGARO, e spumosa Arancio e limosa all'acqua di REGGARO, nonché i prodotti della S. A. F.lli BRANCA di Milano: Soda, Branca, Arancio, Super Tamarindo, Bitter China, Caffè Fernet, Cognac Medicinali, Menta Fernet Branca.

Agente: Giuseppe Ridomi - Telefono N. 3.



# L'inizio ufficiale delle sanzioni trova il Friuli fascisticamente compatto e deciso

## Udine risponde con animo indomito: tutte le case imbandierate dicono la fede di tutti i cuori

### Solidarietà di popolo

Tutte le case hanno risposto, ieri il tricolore, quel tricolore non era semplice adesione ad un invito venuto dal Gran Consiglio, ma era una promessa per l'avvenire, ognuna di noi, fredda e decisa, ha risposto col simbolo della Patria, ha giurato in se stesso di donare quanto più può alla Patria.

Udine ieri ha vissuto nella sua normale tranquillità il momento storico, e quasi volesse sottolineare con un atto di patriottismo ancora più spontaneo, si è verificato alla Federazione fascista, un particolare affollamento per le offerte dell'oro (affollamento che non ha permesso al cassiere di poter registrare in giornata tutti gli oggetti ricevuti), si è voluto che ad ogni inizio di spettacolo — nei cinematografi e nel teatro — venissero suonati gli inni nazionali.

Il III Gruppo Rionale ha distribuito dei grandi manifesti di intenzione, ne rinfregiamo. Tutti! Ma ce ne freghiamo fascisticamente perché sappiamo che abbiamo in noi energie sufficienti per poter resistere ad ogni sanzione. Ed allora mettiamola in atto. A partire da ieri, tutti i nuclei, come tutti i nuclei abbiamo esposto il tricolore.

E con disciplina, come fino ad ieri, più di quanto abbiamo fatto fino ad ieri. La nostra difesa era già iniziata da giorni con pieno ritmo perché la Nazione fascista non attende i fatti compiuti ed ha dato esempio di forza, di disciplina, di meditata volontà e di compattezza morale. La constatazione di questo spirito di solidarietà ha colpito profondamente gli stranieri che vivono fra noi e che non possono trovare con tutto il loro buon volere — il cui squilibrio in quella che è la nostra vita sociale — spettacolo più grande e più perfetto della sua consapevolezza, di quello che sta dentro al mondo l'Italia nostra, stretta con una sola volontà granitica intorno al suo Re, al suo Duce, al suo tricolore, intesa a sfruttare tutte le risorse delle sue gentilità e della sua intelligenza per accelerare i tempi del suo progresso tecnico in modo da liberarsi da ogni schiavitù economica straniera.

Ebbene, quanto è stato fatto fino a ieri deve essere considerato il preludio di quanto dovremo fare ancora. Il 18 novembre XIV dell'Era Fascista, mentre a una data di vergogna e di vigliaccheria per le nazioni aderenti alla procedura sanzionista, deve essere, per noi, data di inizio di una nuova vita economica. Trecentomila fratelli espongono la loro preziosissima vita per portare la civiltà in uno Stato barbaro e per dare all'Italia il posto che le spetta nel mondo. Quelle trecentomila giovinette hanno necessità di tutto e nulla deve loro mancare. Siamo soli, abbandonati alle uniche nostre forze non possiamo contare sull'aiuto di nessuno.

E noi dimostreremo che non abbiamo bisogno di nessuno e che sappiamo fare da soli, che ci arrangiamo benissimo e che a tutto sappiamo supplire. Ed impareremo a limitarci al necessario, ad abolire il superfluo, a bandire dalle nostre consuetudini di vita il più, il sovrappiù, il comodino, il corollario. E faremo economia di tutto, recupereremo tutto ciò che ci sarà possibile recuperare. Se la sobrietà di un popolo è una delle forze peculiari della Patria, la volontà di recupero di ciascuna materia rappresenta una potenza non meno importante. Abbiamo visto che dalla casacca si può ricavare la lana (e che lana!); l'utensilio era poco o quasi altro cascame o rifiuto.

Ma dobbiamo essere fascisticamente solidali, dobbiamo moltiplicare per 45 milioni il sacrificio di ognuno. Così otterremo la completa vittoria, facendo ricadere l'azione sanzionista su quanti vogliono applicare a noi.

### I comitati di difesa

Sabato scorso il Comitato centrale costituito dalle Federazioni delle Madri e Vedove, dalla Federazione Provinciale dei Fasci Femminili, dalla Federazione dei Caduti per il Fascismo, ha proceduto alla formazione dei Comitati di difesa contro le sanzioni.

La presidente, signora Pennato, ha dato le direttive dell'azione da svolgere.

Tutte le signore presenti alla adunanza hanno dimostrato il più alto spirito di comprensione e la volontà di lavorare fattivamente al patriottico movimento antisanzionista.

### Direttive ai funzionari delle delegazioni del commercio

Presso la sede della Unione Fascista dei Commercialisti si è svolta domenica mattina una riunione dei funzionari addetti alle Delegazioni Mandamentali. In seno a detta riunione sono state impartite precise disposizioni in materia di difesa del prodotto nazionale e circa la disciplina dei prezzi.

Il presidente, comm. Brogli, ha rivolto viva raccomandazione ai funzionari presenti di occuparsi con la più solerte diligenza della diffusione delle varie norme vigenti in materia annoverata, delle disposizioni circa la pubblicità dei prezzi, ed in genere di tutte le norme di carattere igienico-sanitario che interessano il commercio alimentare. I funzionari sono stati altresì interessati ad esercitare il più assiduo controllo presso le ditte associate segnalando

### Il nuovo listino dei prezzi è in vigore da ieri

L'Unione fascista dei commercialisti comunica che da ieri, 18, è entrata in vigore il nuovo listino prezzi per i generi alimentari. I listini sono a disposizione degli interessati presso gli uffici dell'Unione, piazza Duomo 1.

### La chiusura temporanea di tre negozi

Con provvedimento ordinato il Podestà ha ordinato la temporanea chiusura dei seguenti negozi: Gremese Giacomo, viale Vat, negozio di generi alimentari; giorni cinque di sospensione per aver venduto le uova conservate a L. 0,45, anziché a L. 0,40 e perché non aveva la certificazione della qualità sui caffè crudo e del prezzo del pane. Sacher Maria, via Alessandria, spaccio di frutta e verdura: giorni due di sospensione perché vendeva le patate novane a lire 0,60 anziché a L. 0,55 ed inoltre non teneva i prezzi sui alcuni verdure.

### Prodotti italiani alla moda italiana

La generosa gara d'amor patrio da epici begliori alla plebiscitaria decisione di resistere alle sanzioni, il fervore è uguale negli uomini e nelle donne. Le donne si sono assunte un più oculato e parsimonioso governo della casa per limitare i consumi, per escludere dal solito fabbisogno famigliare tutto ciò che la attuali contingenze consigliano a non acquistare, a sostituire con altro.

Non c'è stato in tutto ciò ombra di sacrificio, ma piuttosto l'orgoglio di potersi concludere buone italiane anche nelle modeste cure famigliari, anche nell'umile bisogno delle piccole compere, anche nel soddisfare le vanità del sesso. Sono spinte dalle vetrine le merci di origine dei paesi sanzionisti ed al loro posto trionfa tutta la magnifica gamma della produzione italiana.

Sono cascate di belle sete, pesanti, di velluti, di morbide lane, scintillanti setole, di cristalli nella luce abbaglianti dei riflettori, i delicati oppelli annessi di marca italiana, si accumulano altrove in profumata e taglie eleganza femminile recanti il distintivo tricolore della produzione nazionale. Anche l'industria italiana dell'abbigliamento era preparata a resistere.

E la attuale congiuntura ha dimostrato che l'Italia poteva disporre in questo settore, nel quale ci facevano ancora mancati allo straniero, di un complesso di attività considerabilissime, attrezzatissime, galvanizzate da una istintiva gentilità la quale non avrà più bisogno di assunere esotiche manodopera per imporsi al gusto e al consumo.

Il prodotto in casa nostra, bisogna valorizzarlo solo il lavoro dei nostri operai e dei nostri artigiani. Quante volte noi abbiamo esultato l'antica fama dei setaioli comaschi, dei novalesi, fiorentini, veneziani dimostrando che l'impero del buon gusto e della eleganza doveva ritornare fatalmente al mercato italiano dal quale iniziò la prima mossa per lanciarsi alla conquista del mondo.

Fu infatti per molti anni l'Italia maestra non solo di civiltà e di buon gusto a tutta l'Europa, ma anche di belle maniere e di raffinate e umane usanze. La moda d'Italia dominava perché la sorreggeva la potenza armata delle caste rezie, le mode e le usanze, l'istinto dell'ingegno dei suoi filosofi, dei suoi maestri di diritto, dei suoi artisti, dei suoi poeti.

Quei tempi di splendore si preparano a ritornare così come l'emblematica del Littorio è ritornato a significare dopo duemila anni la potenza di Roma. Ci voleva una prova dura. Bisognava che tutto il popolo, nessuno escluso, si trovasse nella necessità di raccogliere faticamente e fiduciosamente in se stesso, contando solo sulla sua capacità di resistenza, nelle riserve di energia della sua stirpe sana, sul suo coraggio e sul suo ingegno. La prova è venuta.

Interpretazione della moda universale che piace sotto tutte le latitudini, non tarderà a dividersi sempre di più. Ma ci vuole costanza e fermezza e spirito di coesione e soprattutto una grande fiducia in noi stessi.

Intanto si valorizzano maggiormente l'orba sardo, le belle e morbide lane di Capri, le stoffe costruite con grazia artigiana in Casentino e nelle Marche. La seta predominava sempre, seta nostra, seta italiana che ha il tepore del sole e il fulgore segreto dell'oro.

La seta che è sempre sovrana dell'eleganza femminile e alla base di ogni concezione di raffinatezza e di modernità. Ma dovremo, o signore, limitarne possibilmente l'uso. Nella necessità di valorizzare tutte le risorse interne agli effetti della resistenza, la seta serve alla nazione per avere della valuta che ci garantisce il mantenimento delle materie prime indispensabili. Dura anche questo un sacrificio, ma che darà alla donna italiana un altro titolo di merito, un'altra benemerita.

### Consigli alle massaie

I cibi del martedì

Le ore storiche che viviamo ci impongono — indiscutibile ed accettata con felicissimo cuore — tutta una somma di doveri; grandi e piccoli. A parte, tuttavia, il valore capitale dei primi, non si abbia a credere i secondi possano essere tali da non doverli tenere nella dovuta considerazione. Spesso — a riportarsi proprio a quel delicatissimo lavoro che è il mosaico — sono i tratti più minuti e direi quasi infinitesimi quelli che riescono a dare alla fattura la sua precisa, compatta perfezione.

Il «catenaccio» calato improvvisamente fra noi e «gli altri» sia dunque da ritenersi una grazia del cielo: il mezzo, cioè, per applicare una cura eroica a molti ammalati immaginari; ed, a se il considerarlo quale rimedio micidioso contro l'idiota snobismo di coloro che sistematicamente preferivano una qualunque merce straniera ad un prodotto cento volte migliore ma di fabbrica nazionale, c'è il fattore importantissimo del fabbisogno alimentare. Quest'ultimo, appunto, è l'argomento che — pur rientrando nel quadro dei doveri minori — è tutt'altro che trascurabile.

All'accorta, saggia, affettuosissima volontà, ed alla intelligenza femminile non solo facilitano lo adempimento, ma prendere lo spunto per rendere ancora più gradevole ai propri uomini la cura tavola familiare. A sostituire la carne, il cui vantaggio può spesso essere discutibile, ci sono le uova, i cereali, le verdure; e c'è il formaggio.

Una cultura culinaria rinfrescata dal forno, in ognuno si distenda una cucchiata di spinaci lessati e tirati al burro, sopra agli spinaci un uovo affogato rigoglioso del superfluo di chiaro e si completi ogni stampino versando sull'uovo un po' di burro, d'acciuga ed un velo di parmigiano. Tre, quattro minuti di forno, sfornare le castelle e servire.

In quanto alle «uova trippate» poi, basterà fare tante piccole e sottili fettine di un uovo ciccioso; lasciarle un po' freddare, tagliarle a strisciole e farle insaporire con una gustosa salsa di pomodoro, burro e formaggio; e per la uova in teglia con mozzarella e patate ungere di burro una teglia, ricoprire il fondo con uno strato di patate lessate a tagliate a fette, sulle patate uno strato di mozzarella e, sulla mozzarella, rompere quattro, sei uova. Condire con sale, pepe, parmigiano, infornare per pochi minuti e mandare a tavola.

Ed eccovi l'ottima ricetta per fare il coniglio arrosto, ricetta che abbiamo attinta ad una fonte autorevole, qual è, in fatto di culinaria, il manuale di Pellegrini Artusi.

Le parti del coniglio adatte per fare allo spiedo sono i quarti di dietro; ma le membra di questo animale sono coperte di pellicole che bisogna accuratamente lavare, prima di cucinarle, senza troppe intaccare i muscoli. Avanti di arrostarlo tenerlo in fusione per dodici o quattordici ore in un liquido così preparato: mettere al fuoco in una cazzuola tre bicchieri d'acqua con mezzo bicchiere di aceto ed anche meno in proporzione del pezzo; tre o quattro scalogni trinciati, una o due foglie d'alloro, un mazzettino di prezzemolo, un pochino di sale ed una presa di pepe; farle bollire per cinque o sei minuti e versare il liquido sul coniglio. Togliere dal fuoco e lasciare in infusione di notte.

Cuocerlo a fuoco lento, salato a sufficienza ed ungelo con panna di latte e mentolo.

Anche per un arrosto di coniglio allo spiedo non si prestano che i quarti di dietro. Staccato di lardo, ungelo con olio, o meglio, con burro e salato a cottura quasi completa.

Per la uova alla fiorentina, ricetta tipica e pochissimo nota, calcolando una tavola di sei persone, si prepari una pasta sfoglia di 50 grammi di farina, 35 di burro, un pizzico di sale, due cucchiaini circa d'acqua e con essa si forderino sei stampini di giusta misura e gli stampini così preparati si mettano in forno per una decina di minuti. Presi fuo-

ca nazionale, c'è il fattore importantissimo del fabbisogno alimentare. Quest'ultimo, appunto, è l'argomento che — pur rientrando nel quadro dei doveri minori — è tutt'altro che trascurabile. All'accorta, saggia, affettuosissima volontà, ed alla intelligenza femminile non solo facilitano lo adempimento, ma prendere lo spunto per rendere ancora più gradevole ai propri uomini la cura tavola familiare. A sostituire la carne, il cui vantaggio può spesso essere discutibile, ci sono le uova, i cereali, le verdure; e c'è il formaggio.

Una cultura culinaria rinfrescata dal forno, in ognuno si distenda una cucchiata di spinaci lessati e tirati al burro, sopra agli spinaci un uovo affogato rigoglioso del superfluo di chiaro e si completi ogni stampino versando sull'uovo un po' di burro, d'acciuga ed un velo di parmigiano. Tre, quattro minuti di forno, sfornare le castelle e servire.

In quanto alle «uova trippate» poi, basterà fare tante piccole e sottili fettine di un uovo ciccioso; lasciarle un po' freddare, tagliarle a strisciole e farle insaporire con una gustosa salsa di pomodoro, burro e formaggio; e per la uova in teglia con mozzarella e patate ungere di burro una teglia, ricoprire il fondo con uno strato di patate lessate a tagliate a fette, sulle patate uno strato di mozzarella e, sulla mozzarella, rompere quattro, sei uova. Condire con sale, pepe, parmigiano, infornare per pochi minuti e mandare a tavola.

Ed eccovi l'ottima ricetta per fare il coniglio arrosto, ricetta che abbiamo attinta ad una fonte autorevole, qual è, in fatto di culinaria, il manuale di Pellegrini Artusi.

Le parti del coniglio adatte per fare allo spiedo sono i quarti di dietro; ma le membra di questo animale sono coperte di pellicole che bisogna accuratamente lavare, prima di cucinarle, senza troppe intaccare i muscoli. Avanti di arrostarlo tenerlo in fusione per dodici o quattordici ore in un liquido così preparato: mettere al fuoco in una cazzuola tre bicchieri d'acqua con mezzo bicchiere di aceto ed anche meno in proporzione del pezzo; tre o quattro scalogni trinciati, una o due foglie d'alloro, un mazzettino di prezzemolo, un pochino di sale ed una presa di pepe; farle bollire per cinque o sei minuti e versare il liquido sul coniglio. Togliere dal fuoco e lasciare in infusione di notte.

Cuocerlo a fuoco lento, salato a sufficienza ed ungelo con panna di latte e mentolo.

Anche per un arrosto di coniglio allo spiedo non si prestano che i quarti di dietro. Staccato di lardo, ungelo con olio, o meglio, con burro e salato a cottura quasi completa.

Per la uova alla fiorentina, ricetta tipica e pochissimo nota, calcolando una tavola di sei persone, si prepari una pasta sfoglia di 50 grammi di farina, 35 di burro, un pizzico di sale, due cucchiaini circa d'acqua e con essa si forderino sei stampini di giusta misura e gli stampini così preparati si mettano in forno per una decina di minuti. Presi fuo-

ca nazionale, c'è il fattore importantissimo del fabbisogno alimentare. Quest'ultimo, appunto, è l'argomento che — pur rientrando nel quadro dei doveri minori — è tutt'altro che trascurabile. All'accorta, saggia, affettuosissima volontà, ed alla intelligenza femminile non solo facilitano lo adempimento, ma prendere lo spunto per rendere ancora più gradevole ai propri uomini la cura tavola familiare. A sostituire la carne, il cui vantaggio può spesso essere discutibile, ci sono le uova, i cereali, le verdure; e c'è il formaggio.

Una cultura culinaria rinfrescata dal forno, in ognuno si distenda una cucchiata di spinaci lessati e tirati al burro, sopra agli spinaci un uovo affogato rigoglioso del superfluo di chiaro e si completi ogni stampino versando sull'uovo un po' di burro, d'acciuga ed un velo di parmigiano. Tre, quattro minuti di forno, sfornare le castelle e servire.

In quanto alle «uova trippate» poi, basterà fare tante piccole e sottili fettine di un uovo ciccioso; lasciarle un po' freddare, tagliarle a strisciole e farle insaporire con una gustosa salsa di pomodoro, burro e formaggio; e per la uova in teglia con mozzarella e patate ungere di burro una teglia, ricoprire il fondo con uno strato di patate lessate a tagliate a fette, sulle patate uno strato di mozzarella e, sulla mozzarella, rompere quattro, sei uova. Condire con sale, pepe, parmigiano, infornare per pochi minuti e mandare a tavola.

Ed eccovi l'ottima ricetta per fare il coniglio arrosto, ricetta che abbiamo attinta ad una fonte autorevole, qual è, in fatto di culinaria, il manuale di Pellegrini Artusi.

Le parti del coniglio adatte per fare allo spiedo sono i quarti di dietro; ma le membra di questo animale sono coperte di pellicole che bisogna accuratamente lavare, prima di cucinarle, senza troppe intaccare i muscoli. Avanti di arrostarlo tenerlo in fusione per dodici o quattordici ore in un liquido così preparato: mettere al fuoco in una cazzuola tre bicchieri d'acqua con mezzo bicchiere di aceto ed anche meno in proporzione del pezzo; tre o quattro scalogni trinciati, una o due foglie d'alloro, un mazzettino di prezzemolo, un pochino di sale ed una presa di pepe; farle bollire per cinque o sei minuti e versare il liquido sul coniglio. Togliere dal fuoco e lasciare in infusione di notte.

Cuocerlo a fuoco lento, salato a sufficienza ed ungelo con panna di latte e mentolo.

Anche per un arrosto di coniglio allo spiedo non si prestano che i quarti di dietro. Staccato di lardo, ungelo con olio, o meglio, con burro e salato a cottura quasi completa.

Per la uova alla fiorentina, ricetta tipica e pochissimo nota, calcolando una tavola di sei persone, si prepari una pasta sfoglia di 50 grammi di farina, 35 di burro, un pizzico di sale, due cucchiaini circa d'acqua e con essa si forderino sei stampini di giusta misura e gli stampini così preparati si mettano in forno per una decina di minuti. Presi fuo-

ca nazionale, c'è il fattore importantissimo del fabbisogno alimentare. Quest'ultimo, appunto, è l'argomento che — pur rientrando nel quadro dei doveri minori — è tutt'altro che trascurabile. All'accorta, saggia, affettuosissima volontà, ed alla intelligenza femminile non solo facilitano lo adempimento, ma prendere lo spunto per rendere ancora più gradevole ai propri uomini la cura tavola familiare. A sostituire la carne, il cui vantaggio può spesso essere discutibile, ci sono le uova, i cereali, le verdure; e c'è il formaggio.

Una cultura culinaria rinfrescata dal forno, in ognuno si distenda una cucchiata di spinaci lessati e tirati al burro, sopra agli spinaci un uovo affogato rigoglioso del superfluo di chiaro e si completi ogni stampino versando sull'uovo un po' di burro, d'acciuga ed un velo di parmigiano. Tre, quattro minuti di forno, sfornare le castelle e servire.

In quanto alle «uova trippate» poi, basterà fare tante piccole e sottili fettine di un uovo ciccioso; lasciarle un po' freddare, tagliarle a strisciole e farle insaporire con una gustosa salsa di pomodoro, burro e formaggio; e per la uova in teglia con mozzarella e patate ungere di burro una teglia, ricoprire il fondo con uno strato di patate lessate a tagliate a fette, sulle patate uno strato di mozzarella e, sulla mozzarella, rompere quattro, sei uova. Condire con sale, pepe, parmigiano, infornare per pochi minuti e mandare a tavola.

Ed eccovi l'ottima ricetta per fare il coniglio arrosto, ricetta che abbiamo attinta ad una fonte autorevole, qual è, in fatto di culinaria, il manuale di Pellegrini Artusi.

Le parti del coniglio adatte per fare allo spiedo sono i quarti di dietro; ma le membra di questo animale sono coperte di pellicole che bisogna accuratamente lavare, prima di cucinarle, senza troppe intaccare i muscoli. Avanti di arrostarlo tenerlo in fusione per dodici o quattordici ore in un liquido così preparato: mettere al fuoco in una cazzuola tre bicchieri d'acqua con mezzo bicchiere di aceto ed anche meno in proporzione del pezzo; tre o quattro scalogni trinciati, una o due foglie d'alloro, un mazzettino di prezzemolo, un pochino di sale ed una presa di pepe; farle bollire per cinque o sei minuti e versare il liquido sul coniglio. Togliere dal fuoco e lasciare in infusione di notte.

Cuocerlo a fuoco lento, salato a sufficienza ed ungelo con panna di latte e mentolo.

Anche per un arrosto di coniglio allo spiedo non si prestano che i quarti di dietro. Staccato di lardo, ungelo con olio, o meglio, con burro e salato a cottura quasi completa.

Per la uova alla fiorentina, ricetta tipica e pochissimo nota, calcolando una tavola di sei persone, si prepari una pasta sfoglia di 50 grammi di farina, 35 di burro, un pizzico di sale, due cucchiaini circa d'acqua e con essa si forderino sei stampini di giusta misura e gli stampini così preparati si mettano in forno per una decina di minuti. Presi fuo-

ca nazionale, c'è il fattore importantissimo del fabbisogno alimentare. Quest'ultimo, appunto, è l'argomento che — pur rientrando nel quadro dei doveri minori — è tutt'altro che trascurabile. All'accorta, saggia, affettuosissima volontà, ed alla intelligenza femminile non solo facilitano lo adempimento, ma prendere lo spunto per rendere ancora più gradevole ai propri uomini la cura tavola familiare. A sostituire la carne, il cui vantaggio può spesso essere discutibile, ci sono le uova, i cereali, le verdure; e c'è il formaggio.

Una cultura culinaria rinfrescata dal forno, in ognuno si distenda una cucchiata di spinaci lessati e tirati al burro, sopra agli spinaci un uovo affogato rigoglioso del superfluo di chiaro e si completi ogni stampino versando sull'uovo un po' di burro, d'acciuga ed un velo di parmigiano. Tre, quattro minuti di forno, sfornare le castelle e servire.

In quanto alle «uova trippate» poi, basterà fare tante piccole e sottili fettine di un uovo ciccioso; lasciarle un po' freddare, tagliarle a strisciole e farle insaporire con una gustosa salsa di pomodoro, burro e formaggio; e per la uova in teglia con mozzarella e patate ungere di burro una teglia, ricoprire il fondo con uno strato di patate lessate a tagliate a fette, sulle patate uno strato di mozzarella e, sulla mozzarella, rompere quattro, sei uova. Condire con sale, pepe, parmigiano, infornare per pochi minuti e mandare a tavola.

Ed eccovi l'ottima ricetta per fare il coniglio arrosto, ricetta che abbiamo attinta ad una fonte autorevole, qual è, in fatto di culinaria, il manuale di Pellegrini Artusi.

Le parti del coniglio adatte per fare allo spiedo sono i quarti di dietro; ma le membra di questo animale sono coperte di pellicole che bisogna accuratamente lavare, prima di cucinarle, senza troppe intaccare i muscoli. Avanti di arrostarlo tenerlo in fusione per dodici o quattordici ore in un liquido così preparato: mettere al fuoco in una cazzuola tre bicchieri d'acqua con mezzo bicchiere di aceto ed anche meno in proporzione del pezzo; tre o quattro scalogni trinciati, una o due foglie d'alloro, un mazzettino di prezzemolo, un pochino di sale ed una presa di pepe; farle bollire per cinque o sei minuti e versare il liquido sul coniglio. Togliere dal fuoco e lasciare in infusione di notte.

Cuocerlo a fuoco lento, salato a sufficienza ed ungelo con panna di latte e mentolo.

Anche per un arrosto di coniglio allo spiedo non si prestano che i quarti di dietro. Staccato di lardo, ungelo con olio, o meglio, con burro e salato a cottura quasi completa.

Per la uova alla fiorentina, ricetta tipica e pochissimo nota, calcolando una tavola di sei persone, si prepari una pasta sfoglia di 50 grammi di farina, 35 di burro, un pizzico di sale, due cucchiaini circa d'acqua e con essa si forderino sei stampini di giusta misura e gli stampini così preparati si mettano in forno per una decina di minuti. Presi fuo-

ca nazionale, c'è il fattore importantissimo del fabbisogno alimentare. Quest'ultimo, appunto, è l'argomento che — pur rientrando nel quadro dei doveri minori — è tutt'altro che trascurabile. All'accorta, saggia, affettuosissima volontà, ed alla intelligenza femminile non solo facilitano lo adempimento, ma prendere lo spunto per rendere ancora più gradevole ai propri uomini la cura tavola familiare. A sostituire la carne, il cui vantaggio può spesso essere discutibile, ci sono le uova, i cereali, le verdure; e c'è il formaggio.

Una cultura culinaria rinfrescata dal forno, in ognuno si distenda una cucchiata di spinaci lessati e tirati al burro, sopra agli spinaci un uovo affogato rigoglioso del superfluo di chiaro e si completi ogni stampino versando sull'uovo un po' di burro, d'acciuga ed un velo di parmigiano. Tre, quattro minuti di forno, sfornare le castelle e servire.

In quanto alle «uova trippate» poi, basterà fare tante piccole e sottili fettine di un uovo ciccioso; lasciarle un po' freddare, tagliarle a strisciole e farle insaporire con una gustosa salsa di pomodoro, burro e formaggio; e per la uova in teglia con mozzarella e patate ungere di burro una teglia, ricoprire il fondo con uno strato di patate lessate a tagliate a fette, sulle patate uno strato di mozzarella e, sulla mozzarella, rompere quattro, sei uova. Condire con sale, pepe, parmigiano, infornare per pochi minuti e mandare a tavola.

Ed eccovi l'ottima ricetta per fare il coniglio arrosto, ricetta che abbiamo attinta ad una fonte autorevole, qual è, in fatto di culinaria, il manuale di Pellegrini Artusi.

Le parti del coniglio adatte per fare allo spiedo sono i quarti di dietro; ma le membra di questo animale sono coperte di pellicole che bisogna accuratamente lavare, prima di cucinarle, senza troppe intaccare i muscoli. Avanti di arrostarlo tenerlo in fusione per dodici o quattordici ore in un liquido così preparato: mettere al fuoco in una cazzuola tre bicchieri d'acqua con mezzo bicchiere di aceto ed anche meno in proporzione del pezzo; tre o quattro scalogni trinciati, una o due foglie d'alloro, un mazzettino di prezzemolo, un pochino di sale ed una presa di pepe; farle bollire per cinque o sei minuti e versare il liquido sul coniglio. Togliere dal fuoco e lasciare in infusione di notte.

Cuocerlo a fuoco lento, salato a sufficienza ed ungelo con panna di latte e mentolo.

Anche per un arrosto di coniglio allo spiedo non si prestano che i quarti di dietro. Staccato di lardo, ungelo con olio, o meglio, con burro e salato a cottura quasi completa.

Per la uova alla fiorentina, ricetta tipica e pochissimo nota, calcolando una tavola di sei persone, si prepari una pasta sfoglia di 50 grammi di farina, 35 di burro, un pizzico di sale, due cucchiaini circa d'acqua e con essa si forderino sei stampini di giusta misura e gli stampini così preparati si mettano in forno per una decina di minuti. Presi fuo-

ca nazionale, c'è il fattore importantissimo del fabbisogno alimentare. Quest'ultimo, appunto, è l'argomento che — pur rientrando nel quadro dei doveri minori — è tutt'altro che trascurabile. All'accorta, saggia, affettuosissima volontà, ed alla intelligenza femminile non solo facilitano lo adempimento, ma prendere lo spunto per rendere ancora più gradevole ai propri uomini la cura tavola familiare. A sostituire la carne, il cui vantaggio può spesso essere discutibile, ci sono le uova, i cereali, le verdure; e c'è il formaggio.

Una cultura culinaria rinfrescata dal forno, in ognuno si distenda una cucchiata di spinaci lessati e tirati al burro, sopra agli spinaci un uovo affogato rigoglioso del superfluo di chiaro e si completi ogni stampino versando sull'uovo un po' di burro, d'acciuga ed un velo di parmigiano. Tre, quattro minuti di forno, sfornare le castelle e servire.

In quanto alle «uova trippate» poi, basterà fare tante piccole e sottili fettine di un uovo ciccioso; lasciarle un po' freddare, tagliarle a strisciole e farle insaporire con una gustosa salsa di pomodoro, burro e formaggio; e per la uova in teglia con mozzarella e patate ungere di burro una teglia, ricoprire il fondo con uno strato di patate lessate a tagliate a fette, sulle patate uno strato di mozzarella e, sulla mozzarella, rompere quattro, sei uova. Condire con sale, pepe, parmigiano, infornare per pochi minuti e mandare a tavola.

Ed eccovi l'ottima ricetta per fare il coniglio arrosto, ricetta che abbiamo attinta ad una fonte autorevole, qual è, in fatto di culinaria, il manuale di Pellegrini Artusi.

Le parti del coniglio adatte per fare allo spiedo sono i quarti di dietro; ma le membra di questo animale sono coperte di pellicole che bisogna accuratamente lavare, prima di cucinarle, senza troppe intaccare i muscoli. Avanti di arrostarlo tenerlo in fusione per dodici o quattordici ore in un liquido così preparato: mettere al fuoco in una cazzuola tre bicchieri d'acqua con mezzo bicchiere di aceto ed anche meno in proporzione del pezzo; tre o quattro scalogni trinciati, una o due foglie d'alloro, un mazzettino di prezzemolo, un pochino di sale ed una presa di pepe; farle bollire per cinque o sei minuti e versare il liquido sul coniglio. Togliere dal fuoco e lasciare in infusione di notte.

Cuocerlo a fuoco lento, salato a sufficienza ed ungelo con panna di latte e mentolo.

Anche per un arrosto di coniglio allo spiedo non si prestano che i quarti di dietro. Staccato di lardo, ungelo con olio, o meglio, con burro e salato a cottura quasi completa.

Per la uova alla fiorentina, ricetta tipica e pochissimo nota, calcolando una tavola di sei persone, si prepari una pasta sfoglia di 50 grammi di farina, 35 di burro, un pizzico di sale, due cucchiaini circa d'acqua e con essa si forderino sei stampini di giusta misura e gli stampini così preparati si mettano in forno per una decina di minuti. Presi fuo-

ca nazionale, c'è il fattore importantissimo del fabbisogno alimentare. Quest'ultimo, appunto, è l'argomento che — pur rientrando nel quadro dei doveri minori — è tutt'altro che trascurabile. All'accorta, saggia, affettuosissima volontà, ed alla intelligenza femminile non solo facilitano lo adempimento, ma prendere lo spunto per rendere ancora più gradevole ai propri uomini la cura tavola familiare. A sostituire la carne, il cui vantaggio può spesso essere discutibile, ci sono le uova, i cereali, le verdure; e c'è il formaggio.

### ARTE E TEATRI

#### TEATRO PUCCINI

#### L'addio di Dezan

«Mazurka blu» ieri sera, e meglio ancora, «Acqua, chela», domenica, ci hanno dimostrato che: a) Enrico Dezan è un «brillante» che si sente sempre più volentieri, che si vede ancor più volentieri e che si applaude con spontanea simpatia; b) Lita Manzoni canta con passione, balla con brio, rivetta con garbo; c) che la Tokarskaja, gorgheggiando dolcemente, che Neglio canta bene a recita meno bene, che Bagnoli si presenta egregiamente, ma che...

...che le operette, operette (quel che cioè con scene intonate all'ambiente che vogliono rappresentare, con corpi di ballo in costume, con orchestra completa e con musica integrale), bisogna decisamente salutarle. «Acqua, chela» una delizia perché... è una commedia musicale.

Sanzioni anche qui, sanzione. Preferiamo una commedia musicale ben data ad un'operetta che sia su coi puntelli.

#### Tesseramento dei cacciatori

A deroga e complemento delle disposizioni contenute nel precedente comunicato, relativamente al tesseramento alla Sezione cacciatori, si informa che per ottenere il rinnovo della tessera elettorale per l'anno XIV e di concessione...

L'estrazione della Lotteria Provinciale dell'Opera Ballata sarà effettuata improvvisamente il 25 novembre, alle 15.30 in piazza Vittorio Emanuele a Udine.

guenza il diritto alla riduzione del costo della licenza di caccia per il prossimo anno venatorio, occorre presentare due fotografie formate tessera (cm. 5 per 3) di cui una per la tessera e una per la scheda personale. Deve essere presentata, contemporaneamente, la licenza di caccia rinnovata per il corrente anno. Il costo della tessera è, come annunciato, di lire 10 extra ad ogni tessera. Rischi per cui cessa l'obbligo da parte della sezione cacciatori. Il tesseramento deve essere ultimato entro il 31 gennaio 1936 dopo della quale data nessuna tessera sarà più rilasciata.

Allo scopo pertanto di evitare ingombri di lavoro si invitano i soci a provvedere nel più breve tempo al ritiro della tessera esigibile, presso lo studio del presidente dott. Aldo Fantini, via Carducci, 10.